Chatrou grillé aux champignons et pommes Malaka

Temps de préparation
1 heure

Temps de cuisson
15 minutes

Nombre de couverts
4

Ruddy Nonone

Le Dôme

Liste des ingrédients

- 1 chatrou
(1,8 kg à 2 kg approximativement)
- 10 g de sel
- 1 oignon blanc
- 1 feuille de bois d'inde
- 2 piment végétarien
- 250 g de champignons bruns
- 250 g de pomme Malaka
- 100 ml de vinaigre
- 100 gr de sucre
- Sel
- Poivre
- ½ botte de persil hachée
- 750 g de pommes de terre
- 300 ml d'huile d'olive
- 5 gousses d'ail
- 1 kg d'épinards
- Jus d'un citron
- Sel
- Poivre

Recette

Demandez à votre poissonnier ou pêcheur de vous nettoyer votre chatrou. Coupez les tentacules et la tête en 2 ou 3 morceaux.

Dans une cocotte-minute, faites cuire les tentacules en les couvrant d'eau, ajoutez la feuille de bois d'inde, un peu de sel, le piment végétarien et l'oignon. Dès que la pression commence, laissez cuire pendant 40 minutes

Laissez ensuite refroidir tranquillement le poulpe dans l'eau de cuisson avant de finir la préparation.

Séchez le poulpe avec du papier absorbant

Coupez les pommes Malaka en quartiers, et faites confire avec du sucre, du vinaigre et de l'eau à hauteur, à feux doux pendant 10 min après ébullition. Retirez les pommes Malaka confites et laissez le jus réduire de moitié puis réservez

Coupez les champignons en quartiers et gardez-en un pour la décoration que vous couperez à la mandoline

Sur un gril bien chaud, faites griller le chatrou et les quartiers de champignons ensemble. Une fois cuits, débarrassez dans un récipient puis assaisonnez de jus de cuisson réduit de pommes Malaka, d'huile, de sel et de poivre

Dressez les éléments ensemble à votre convenance